お取り扱いのご注意

ご使用前に必ずお読み下さい

⚠ **ＩH機種により、金属鍋以外の鍋がご使用できない事がありますので、弱火で１分位加熱して一度テストして下さい。**

ご使用できなかった場合はガスコンロをご使用ください。

⚠ **強火での空焚きは、安全のため絶対にしないで下さい。（IH 機器の保護のため鍋底の発熱シート面が高温になると断線しますのでご注意ください。）**

⚠ 発熱体には高耐熱の銀転写を使っておりますので、ガスコンロにもご使用できます。高効率ハイパワーの発熱体を使っておりますので、日本国製品以外のＩH機器には使用しないでください。 ＩH機器の取扱説明書に従ってください。

⚠ 調理中に IH 機器のプレートに水滴がつく場合がありますが、異常ではありません。使い込む事により、この現象は改善されます。

⚠ 調理中に、「ブーン」「ジー」といった共振音がすることがありますが異常ではありません。鍋の位置をずらすか置き直すと止まることがあります。

⚠ 吹きこぼれますと、発熱シートの焦げ付き断線等の原因になり、使用できなくなる場合がありますのでご注意下さい。

⚠ 発熱シートのお手入れは、キズをつけないよう柔らかいスポンジと中性洗剤で洗うなど充分ご注意下さい。金属タワシでの洗浄は発熱体を傷つけますので、絶対にしないで下さい。

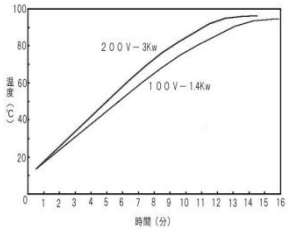
⚠ IH 対応鍋は、電子レンジでは使用できません。

IH 陶鍋について

安楽窯は、土鍋を作って４０年、さらに IH 対応陶鍋を作り始めて１５年、有田焼の伝統技術と IH の最新の技術を融合させ作り上げた逸品です。業務用としての使用を重点におき、高い耐久性と遠赤外線効果を兼ね備え、土鍋本来のおいしい料理を召し上がって頂けると思います。

安楽窯の IH 陶鍋は、一般の土鍋に比べリチウム鉱石を多く含み、１２５０℃の高温で焼き締めるため２００V（３ｋｗ）のパワーに耐えられる強い熱強度を持っており、佐賀県窯業技術センターで、熱衝撃試験６００℃に合格しております。また、SG マーククッキングヒーター用調理器具認定基準・基準確認方法に基づく検査にも合格しております。さらに、自社試験室では SG マーク認定試験のほか、お客様に安心してお使い頂けるよう、独自に定めた厳しいテストを繰り返し、信頼の高い製品作りを行っております。

下のグラフは、IH クッキングヒーターを使用し蓋をかぶせた状態で１.8ℓの水を沸騰させるのにかかる時間を示したものです。



200V - 3ｋｗ（パナソニック社製 KZ－MSW33D）が 12～15 分位、
100V - 1.4ｋｗ（パナソニック社製 KZ-PG3）が 15～18 分位という結果でした。

土鍋の遠赤外線効果として、１０～２０分位で沸騰するとお湯がまろやかになり、いちばんおいしく召し上がっていただけます。

安楽窯の土鍋は、一つづつ職人の手で釉薬をかけるため、色ムラや釉薬の流れが出ることがございます、それがまた手作りの“味わい”となってお楽しみ頂けると存じます。強度が変わったりご使用に差し支えることはございませんので、安心してお使いいただけます。
また、やさしい熱で食材の芯まで火を通す遠赤外線効果によって材料の旨味を活かし、おいしく炊き上げます。

安楽窯ホームページ
http://www.anrakugama.jp
安楽窯公式ホームページ　検索

有田焼　安 楽 窯